

2018 Welcome & Farewell Party Plan 2018 歓送迎会パーティプラン

新しい出会いや旅立ちを祝う季節。

ANAクラウンプラザホテル福岡では、皆様の親交がより一層深まるよう美味しいお料理と演出をご提供させていただきます。皆様で思い出に残る一日をお過ごし下さい。

■ ご利用期間 / 2018年3月1日(木)～4月30日(月) ■ ご利用人数 / 20名様～ ■ ご利用時間 / 2時間

A プラン	お1人様 ¥ 7,000	西洋料理 ビュッフェor卓盛 + 飲み放題7種類
B プラン	お1人様 ¥ 8,000	西洋料理・中国料理 ビュッフェor卓盛 + 乾杯スパークリングワイン + 飲み放題7種類

◆ 飲み放題メニュー ビール・ノンアルコールビール・焼酎(芋・麦・米)・ワイン(赤・白)・ウィスキー(ハイボール)・梅酒・ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジ・アップル・グレープ)

◇ プラスアイテム
お1人様 ¥200 追加 日本酒(熱燗・冷)
お1人様 ¥300 追加 カクテル(ジン・ウォッカ・カシス・ピーチベースなど15種類)
お1人様 ¥500 追加 九州厳選焼酎(芋・麦)

※ 表記プラン価格には料理・飲み放題・室料・基本音響照明費・サービス料・税金を含んでおります。

◆ オプションメニュー〈表記価格は1名様分。30名様分より承ります。〉

- ◇ 西洋料理 ① 2種類のパスタ ¥500 ② 国産豚ロースカツサンド ¥800
- ◇ 中国料理 ① 蒸し点心2種盛り合せ ¥500 ② 揚げ物2種(唐揚げ・春巻) ¥500
- ◇ 日本料理 ① 割子そば もしくは 山掛けそば ¥500 ② 茶碗蒸し ¥600 ③ ちらし寿司 ¥600
- ◇ パストリー ① シェフ特製ケーキ もしくは タルト ¥600

※ 表記価格は税金・サービス料を含んでおります。 ※ アレルギー体質をお持ちの方は事前にお申し付けください。 ※ 食材の仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。

ANAクラウンプラザホテル福岡

ご予約・お問合せ(宴会・宿泊セールス) 092-472-7300 (E-Mail) banquet_sales@anacrowneplaza-fukuoka.jp
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-3-3 www.anacrowneplaza-fukuoka.jp

公式Facebook
ページはこちら



2018 Welcome & Farewell Party Plan

2018 歓送迎会パーティプラン

A Plan Menu		お1人様 7,000yen 【飲み放題付】
冷製料理 Appetizer	<ul style="list-style-type: none">●チコリースナック<ul style="list-style-type: none">・ハム、ブルーチーズ、クルミ、バルサミコキャラメル・サーモンムース、ブルサンチーズ、スモークサーモン、ゆで卵、いくら●胡麻入りミニトマトのキャラメリーゼ●チキンマカロニサラダ●ズッキーニのスカルパッチョ パルメザンチーズ添え●トルティーヤサンドイッチ<ul style="list-style-type: none">・タブナード・ズッキーニのグリル、ナス、パプリカ、オニオン、バジリック風味・BLT(ベーコン、レタス、トマト)・リコッタチーズ、アボカド、スモークサーモン・ツナマヨ、ゆで卵、きゅうり、コリアンダー●クルミとパルマハムのクロスティーニ●チーズロリポップ●ナスのミニタルトレット	
温製料理 Hot Dish	<ul style="list-style-type: none">●ポークロースト ガーリックとタイム プロヴァンス風トマト●グリルサーモンのレモンバター風味 フライドライス添え●舌平目の揚げ物 マンゴーチャツネ、ライム添え●オルゾーパスタ 野菜とパルメザンチーズ	
デザート Dessert	<ul style="list-style-type: none">●デザート3種●コーヒー	

B Plan Menu		お1人様 8,000yen 【飲み放題付】
冷製料理 Appetizer	<ul style="list-style-type: none">●チコリースナック<ul style="list-style-type: none">・ハム、ブルーチーズ、クルミ、バルサミコキャラメル・サーモンムース、ブルサンチーズ、スモークサーモン、ゆで卵、いくら●トラウトとアボカドのミニエクレア●胡麻入りミニトマトのキャラメリーゼ●ズッキーニのスカルパッチョ パルメザンチーズ添え●トルティーヤサンドイッチ<ul style="list-style-type: none">・タブナード、ズッキーニのグリル、ナス、パプリカ、オニオン、バジリック風味・BLT(ベーコン、レタス、トマト)・リコッタチーズ、アボカド、スモークサーモン・ツナマヨ、ゆで卵、きゅうり、コリアンダー●クルミとパルマハムのクロスティーニ●チーズロリポップ●カマンベールマフィン●ナスのミニタルトレット	
温製料理 Hot Dish	<ul style="list-style-type: none">●チキンとキノコのボローバン●ポークロースト ガーリックとタイム プロヴァンス風トマト●ミニハンバーガー●グリルサーモンのレモンバター風味 フライドライス添え●舌平目の揚げ物 マンゴーチャツネ、ライム添え●オルゾーパスタ 野菜とパルメザンチーズ <p>〈中国料理〉</p> <ul style="list-style-type: none">●海老のチリソース煮●牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め	
デザート Dessert	<ul style="list-style-type: none">●デザート4種●コーヒー	